



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **135365**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/395 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 00908**

(22) Дата подання заявки: **29.01.2019**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.06.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.06.2019, Бюл.№ 12**

(72) Винахідник(и):

**Козонова Юлія Олександрівна (UA),
Кіблік Дар'я Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВОГО СМУЗІ ДЛЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування фруктового смузі має банан та цитрусовий компонент. Додатково композиція має персик. Як цитрусовий компонент має апельсиновий фреш.

UA 135365 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва фруктових смузі, придатних для вживання при перельотах.

При бортовому харчуванні бажано:

- не вживати харчові волокна у великій кількості;
- вживати продукти, які містять у своєму складі калій та магній;
- пити негазовану воду у великих кількостях;
- не вживати алкогольні напої.

Відома композиція інгредієнтів для приготування смузі "Ягідний фреш-коктейль", що містить малину, полуницю, виноград темних сортів, апельсин, квітковий пилок, мед та олію з насіння амаранту (див. патент України на корисну модель № 120203, опубл. 25.10.2017 р., бюл. № 20).

Недоліками даної композиції напою є:

- використання меду та квіткового пилку, що робить смузі не придатним для вживання людям, які мають алергічну реакцію на вказані інгредієнти;
- використання малини, полуниці, винограду темних сортів, які не рекомендовано вживати при перельотах через високий вміст клітковини.

Відомо склад смузі "Ранковий", що містить банан, ківі, малину, фундук та мед квітковий (див. патент України на корисну модель № 116457, опубл. 10.01.2017 р., бюл. № 1).

Недоліком даного складу є те, що готовий продукт не придатний для вживання людям з алергічними реакціями через використання сильних алергенів - меду, фундуку, ківі.

Відомий склад смузі "Фруктовий фреш-коктейль" (див. "Типова технологічна інструкція з виробництва смузі: Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах"/За ред. д.т.н., проф. М. І. Пересічного. - К.: Видавничий дім "АртЕк", 2015. - 715 с.), що містить яблуко, банан, апельсин, волоський горіх та кардамон.

Даний склад напою вибрано за найближчий аналог.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- банан;
- цитрусовий компонент.

Композиції за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки:

- використання волоського горіха, який входить до групи сильних харчових алергенів;
- готовий продукт не придатний для бортового харчування через використання яблук, які мають високий вміст клітковини.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування смузі, в якому шляхом введення нового компонента та заміни цитрусового компонента забезпечити одержання продукту із зниженим вмістом клітковини і підвищеним вмістом калію та магнію, придатним для вживання людям, що мають алергічні реакції.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування фруктового смузі, що містить банан та цитрусовий компонент, відповідно до корисної моделі, вона додатково містить персик, а як цитрусовий компонент вона містить апельсиновий фреш, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

банан	25-30
апельсиновий фреш	40-45
персик	25-30.

Банан багатий на вітаміни групи В, А, С, Е, а також на макро- і мікроелементи (кальцій, калій, натрій, магній, фосфор, мідь, залізо, цинк). Вживання бананів допомагає очистити організм від шлаків і токсинів, сприяє зменшенню набряків, зміцненню імунітету, зниженню рівня холестерину в крові, їх корисно регулярно вживати людям із захворюваннями печінки, нирок, при набряках, печії, анемії і депресії.

Апельсиновий фреш має високу концентрацію вітаміну К, який є жиророзчинним вітаміном, та корисний для підтримання тону організму. Рекомендують вживати апельсиновий фреш при зниженні імунітету, при прогресуючій ангіні, під час грипу та при авітамінізії через високу концентрацію вітаміну С. Також цей напій знижує артеріальний тиск, та є профілактичним засобом для тих, хто перебуває в групі ризику по розвитку інсульту і/або інфаркту, патологій судинної системи, сприяє підвищенню еластичності стінок кровоносних судин, поліпшенню кровообігу.

Персик містить вітаміни А, В, С, Е, К, мінерали (кальцій, залізо, магній, фосфор, калій, натрій, цинк, марганець, фтор та селен). Через високий вміст бета-каротину вживання персиків сприяє зміцненню зору, відновленню клітин шкіри, волосся, нігтів. Через високий вміст калію, персики можна вживати для профілактики та лікування серцево-судинних захворювань. Також калій, разом з натрієм, регулює водний баланс організму. Окрім того, свіжі персики

рекомендовані при недовіжності, захворюваннях шлунка, для оздоровлення кишечника, стимулювання скорочення жовчного міхура, нормалізації серцевого ритму.

Усі компоненти композиції, що заявляється (банан, апельсиновий фреш та персик), мають низький вміст клітковини, тому підходять для вживання на борту літака при перельотах.

5 Смузі із заявленої композиції готують наступним чином.

Банан очищають від шкірки, розрізають на 4 частини. Персик миють, розрізають навпіл, очищають від шкірки, виймають кісточку, дольки розрізають на 4 частини. Апельсин миють, відчищають від шкірки, вичавлюють сік, отриманий сік проціджують. Банан та персик закладають у блендер, додають апельсиновий сік-фреш без м'якоті, усі інгредієнти ретельно збивають до однорідної консистенції. Готовий продукт розливають по пластмасових пляшках та заморожують у камері шокової заморозки при температурі мінус 40 °С протягом 15-20 хвилин.

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

банан 25-30
апельсиновий фреш 35-40
персик 25-30.

Приклади приготування смузі із заявленої композиції.

Приклад 1. Приготували смузі, як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні, %:

15 банан - 30, апельсиновий фреш - 40, персик - 30.

Готовий продукт мав гармонійний смак, аромат та консистенцію, притаманні даній страві.

Приклад 2. Приготували смузі, як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні, %:

банан - 25, апельсиновий фреш - 45, персик - 30.

Через збільшення масової частки апельсинового фрешу та зменшення масової частки банану смузі мав гірші смакові та ароматичні властивості, в порівнянні зі смузі за прикладом 1.

20 Приклад 3. Приготували смузі, як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні, %:

банан - 30, апельсиновий фреш - 45, персик - 25.

Через збільшення масової частки апельсинового фрешу та зменшення масової частки персику, смузі мав гірші смакові та ароматичні властивості, в порівнянні зі смузі за прикладом 1.

25 Основні органолептичні показники смузі, одержаних за прикладами 1-3, наведені в таблиці.

Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, гіпоалергенними властивостями та зниженою кількістю клітковини.

Таблиця

Органолептичні показники смузі, одержаних за прикладами 1-3

Показник	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	світло-жовтий	жовтий, мутний	жовтий, мутний
Оцінка в балах	5	4	4
Консистенція	непрозора, однорідна	непрозора, однорідна	непрозора, однорідна
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	бананово-персиковий	апельсиновий, легкий аромат банану	апельсиновий, легкий аромат банану
Оцінка в балах	4	4	4
Смак	солодкий, має легку кислинку	кисло-солодкий, водяний	солодко-кислий
Оцінка в балах	5	3	4
Загальна оцінка	19	16	17
Кількість клітковини г/100 г продукту	1,2	1,1	1,1

30

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування фруктового смузі, що містить банан та цитрусовий компонент, яка **відрізняється** тим, що додатково містить персик, а як цитрусовий компонент містить апельсиновий фреш, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

банан 25-30
апельсиновий фреш 40-45
персик 25-30.

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601